



Ein Landgasthaus wie aus dem Bilderbuch

Der Ochsen in Mümliswil im Naturpark Thal ist ein Musterbeispiel für ein Dorflokal, das mit seinen Mittagsmenus punktet und für seine Wildgerichte und Cordon bleus bekannt ist.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy

Waldwanderung im Naturpark Thal

Diese Rundwanderung führt Sie vorbei an luftigen Kreten, tiefen Schluchten und einer vielfältigen Waldvegetation. Startpunkt der Solothurner Waldwanderung ist der Postplatz in Mümliswil. In sechs Stunden wandern Sie über Passwang und Wasserfallen zurück zum Ausgangspunkt. Entdecken Sie unterwegs senkrecht aufragende Felswände, enge Schluchten und weich fließende Geländeformen. Geniessen Sie beim Chellenchöpfli, dem höchsten Punkt der Wanderung auf 1156 Metern über Meer, die fantastische Rundschau von der mit Föhren bestückten Felskrete. Unterwegs begegnen

Sie verschiedenen Themenposten, bei denen Sie viel Wissenswertes über die jeweiligen Standorte und deren typische Pflanzengemeinschaften erfahren. Kehren Sie am Ende Ihrer Wanderung im Landgasthof Ochsen ein, der als Gastronomie-Partner des Naturpark Thal regionale Produzenten unterstützt.

naturparkthal.ch



www.kleineweltwunder.ch



Die Gastgeber Sandra Schmid und Christoph Jeker vom Landgasthof Ochsen in Mümliswil.

ANREISE NACH MÜMLISWIL

Ab Basel	1 Stunde 19 Minuten
Ab Zürich	1 Stunde 36 Minuten
Ab Luzern	1 Stunde 42 Minuten



Viergängig ist das Mittagsmenu im Ochsen in Mümliswil, jeden Tag wohlgerichtet, ausser am Wirtesonntag, der in diesem altherwürdigen Gasthaus auf den Mittwoch fällt. Und Fleisch gehört mit wenigen Ausnahmen immer zum Hauptgericht. Fische wie Regenbogenforellen und Saiblinge aus der nahegelegenen Fischzucht kommen eher abends auf den Tisch, so wie das Wild aus dem Naturpark Thal. Eine Metzgerei gibt es zwar seit kurzem keine mehr im Dorf, gottlob aber noch einen umtriebigen Freizeitmetzger, der für den Ochsen die ausschliesslich im Park geschossenen Wildschweine, Gämsen und Rehe zerlegt und zu Wildschweine-Mostbröckli, Rehwürsten oder auch Wildhamburger verarbeitet. Christoph Jeker, dessen Vater das altherwürdige Gasthaus einst übernommen hat, wirtet und kocht seit bald 20 Jahren in diesem Dorflokal. Einem von zwei Gasthäusern, die es heute in Mümliswil noch gibt. Die Ochsenwirte haben die jüngere Entwicklung der Schweizer Landgastronomie durchgespielt, wie sie vielerorts gang und gäbe war. «Vom Pastastübli über die Pizzeria bis zum Pub hat unsere Familie fast alle Trends seit den

70er-Jahren für einige Zeit umgesetzt», erzählt Jeker. Nach der Übernahme und dem anhaltenden Beizensterben verlagerte der Sohn die Aktivitäten aber wieder auf das Kerngeschäft: nämlich darauf, ein regionales Gasthaus zu sein, das attraktive Mittagsmenus anbietet, für die Gäste und Dorfbewohner Bankette organisiert, das für die Spitex Mittagessen ausliefert und das Tag für Tag auch für die Schule kocht und für die Schüler, die es mittags nicht schaffen, zu den weitverstreuten Bauernhöfen zu pendeln. Und zu einem Lokal, das weitherum für seine Cordon-bleu-Auswahl bekannt ist, für die Jeker ausschliesslich Käse aus der Dorfkäserei Reckenkien verwendet.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch